

## **Naam recept: Havermout koekjes**

**Aantal:** Ongeveer 20 koekjes

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Oven:** voorverwarmen en 10 minuten bakken op 200°C

### **Ingrediënten:**

- 100 gr havermout uit de molenwinkel
- 100 gr margarine (geen roomboter!)
- 100 gr suiker
- 10 gr Witte Wieken tarwebloem uit de molenwinkel
- Citroensap (rasp)
- Snufje zout

### **Bereiding:**

Kneed de ingrediënten tot een samenhangend deeg.

Maak hiervan kleine balletjes ter grootte van een knikker.

Leg deze op een bakplaat met bakpapier, met een tussenruimte van 10cm.

Bak ze in 10 minuten op 200°C tot ze lichtbruin van kleur zijn.

**Molentip:** Als u in plaats van havermout molenmuesli gebruikt maakt u muesli koekjes.